

SOUFLÉ DE MACARRÃO ALETRIA

INGREDIENTES

1 litro de leite

2 colheres (sopa) não muito cheias de margarina

8 ninhos de macarrão Aletria esmigalhado com a mão (aquele que parece cabelinho de anjo)

sal a gosto

presunto e mussarela a gosto

molho de tomate

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o leite, a margarina, o macarrão e o sal mexendo sempre até formar um creme (o macarrão, quando for cozinhando vai se desmanchar).

Depois coloque um pouco desse creme em um refratário, coloque uma camada de presunto e mussarela, despeje o restante do creme, cubra novamente com presunto, mussarela e por cima o molho de tomate.

Leve ao forno somente para derreter a mussarela e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41084-soufle-de-macarrao-aletria.html>